



Hiu utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi	1
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	1
6 Cara penanganan dan pengolahan	2
7 Teknik sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
9 Cara pengambilan contoh	2
10 Cara uji	2
11 Syarat penandaan dan pengemasan	3
Lampiran A (informatif) Score sheet organoleptik hiu utuh beku	4
Tabel 1. Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 <i>Score sheet</i> organoleptik hiu utuh beku	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging hiu beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2003 di Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
3. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
4. Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM, 1995) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).
5. Recommended Code of Practice Food Standar Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 70-1981) for Frozen Fish.

Hiu utuh beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan normatif, istilah dan definisi, klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji serta syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk hiu utuh beku dan tidak berlaku untuk produk hiu yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.

SNI 01-2335, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.

SNI 01-2339, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Plate Count (TPC)*.

SNI 01-2345, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.

SNI 01-2364, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.

SNI 01-2368, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.

SNI 01-2372, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.

SNI 01-7145.2-2005, *Hiu utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-7145.3-2005, *Hiu utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

hiu utuh beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan hiu segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, sortasi, penyiangan, pencucian, pembekuan, dan pengepakan

4 Klasifikasi

Hiu utuh beku ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

5.1 Bahan baku daging hiu beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-7145.2-2005, *Hiu utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

5.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan hiu.

6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan hiu utuh beku sesuai SNI 01-7145.3-2005, *Hiu utuh beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

7 Teknik sanitasi dan higiene

Hiu utuh beku harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan yang diterbitkan oleh Direktorat Jenderal Perikanan.

8 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleptik, min	angka	7
b. Cemarkan mikroba: – ALT, maks. – <i>Escherichia coli</i> , maks. – Salmonella, maks.	koloni/g APM/g per 25 gram	$5,0 \times 10^5$ < 3 negatif
c. Kimia*): – Cemarkan raksa (Hg), maks. – Cemarkan timbal (Pb), maks.	mg/kg mg/kg	0,5 2,0
d. Fisika: Suhu pusat, maks.	°C	-18
*) Bila diperlukan.		

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan dalam SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

10 Cara uji

- Cara uji organoleptik sesuai SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.
- Cara uji mikrobiologi:
 - ALT sesuai SNI 01-2339-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Plate Count (TPC)*.
 - Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.

- *Salmonella* sesuai SNI 01-2335-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.
- c) Cara uji kimia:
 - Raksa sesuai SNI 01-2364-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.
 - Timbal sesuai SNI 01-2368-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam (Pb)*.
- d) Cara uji fisika:
Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372-1991, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.

11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan pengemasan harus sesuai SNI 01-7145.3-2005, *Hiu utuh beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.



Lampiran A
(informatif)

Score sheet organoleptik hiu utuh beku

Tabel A. 1 Score sheet organoleptik hiu utuh beku

No.	Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh		
1.	Dalam Keadaan Beku				
	1. Dehidrasi				
	– Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9			
	– Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 %	7			
	– Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 – 30 %	5			
	– Pengeringan banyak pada permukaan produk 40 – 50 %	3			
	– Seluruh bagian luar produk tampak mengering.	1			
	2. Diskolorasi				
	– Belum mengalami diskolorasi pada permukaan produk	9			
	– Sedikit mengalami diskolorasi pada bagian permukaan produk 10 %	7			
	– Agak banyak mengalami diskolorasi pada permukaan produk 20 – 30 %	5			
	– Banyak mengalami diskolorasi pada permukaan produk 50 – 60 %	3			
	– Diskolorasi menyeluruh pada permukaan produk	1			
2.	Sesudah di thawing				
	1. Kenampakan				
	– Utuh, bersih, tidak cacat, warna sesuai jenis, cemerlang	9			
	– Utuh, bersih, tidak cacat, warna sesuai jenis, sedikit kurang cemerlang	7			
	– Utuh, bersih, sedikit cacat, warna agak kusam	5			
	– Sedikit rusak, warna kusam	3			
	– Rusak, sangat kusam.	1			
	2. Bau				
	– Sangat segar, spesifik hiu segar	9			
	– Segar	7			
	– Kurang segar, sedikit bau amoniak	5			
	– Sedikit busuk, bau amoniak kuat	3			
	– Busuk	1			

Tabel A.1 (Lanjutan)

No.	Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh		
	3. Daging				
	– Sayatan daging berwarna putih susu, sangat cemerlang	9			
	– Sayatan daging berwarna putih sedikit krem, agak cemerlang	7			
	– Sayatan daging berwarna krem, kurang cemerlang	5			
	– Sayatan daging krem kecoklatan, kusam	3			
	– Sayatan daging coklat, sangat kusam	1			
	4. Tekstur				
	– Padat, sangat kompak, sangat elastis	9			
	– Padat, kompak, elastis	7			
	– Kurang padat, kurang kompak	5			
	– Lembek, tidak kompak	3			
	– Sangat lembek	1			









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id